Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 9. Warszawa, 24 października 1931 roku. № 43

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 9-05-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. Inż. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Rola garbników chmielowych przy wyrobie piwa.

(Odczyt wygłoszony na Walnem Zebraniu Związku Piwowarów Polskich w Katowicach w dn. 13 września 1931 r.).

(Ciąg dalszy).

Wprawdzie w całym dalszym ciągu roboty browarnianej, od warki począwszy, a na gotowem piwie skończywszy, każda faza fabrykacji obfituje w czynniki, wpływające na barwę, smak i zapach piwa, to jednak miejscem, w czynniki te najbogatszem i najbardziej o barwie i własnościach degustacyjnych piwa decydującem, jest kocioł warzelny, a zatem gotowanie brzeczki z chmielem. To też na tem miejscu zatrzymamy się nieco dłużej.

Piwo, jako napój alkoholowy, wyróżnia się w smaku od wina i innych odfermentowanych napojów głównie tem, że zawiera pewne składniki, pochodzące z chmielu.

W chmielu mamy około 25 różnych, więcej lub mniej zbadanych, związków chemicznych.

Większą część tych związków stanowią ciała, zawarte w każdej roślinie, a tylko kilka z nich są charakterystycznemi składnikami szyszki chmielowej, cechującemi się specjalnemi własnościami, dla których właśnie chmiel znajduje zastosowanie jako niezbędny obecnie surowiec do wyrobu piwa.

Do tych dla chmielu charakterystycznych, a dla piwowarstwa ważnych składników należą olejki eteryczne (w szyszce w ilości 0.3—1.0%), garbniki (2—6%) i żywice (w sumie 16—26%), z których na żywicę α przypada 4—7%, na żywicę β — (8—13%) i na żywicę γ — (4—6%).

Literatura, odnosząca się tak co do natury chemicznej i własności tych ciał, jak też co do ich roli przy wyrobie piwa, jest już dzisiaj bardzo rozległą. W literaturze tej znajdujemy jednak na każdym kroku, przy każdem niemal zagadnieniu technicznem, tyle rzeczy sprzecznych, tyle różnych opinji, nierzadko zupełnie nawzajem się negujących, że przestudjowawszy z tej dziedziny liczne publikacje i najobszerniejsze dzieła, dostaje się wprost zawrotu głowy, popada się z jednej wątpliwości w drugą i mimowoli chce się wykrzyknąć za mędrcem Sokratesem. „Wiem tylko tyle, że nic nie wiem".

Że w tej materji tak sprzeczne rezultaty podaje literatura techniczna, nie można się temu nawet zbytnio dziwić, jeżeli się zważy, jak skomplikowanym tworem jest już sama słodka brzeczka, jak różnorodna może być jej natura, zanim jeszcze zetknie się ona z chmielem, jak różną może być natura i stan użyteczności chmielu, który z badaną brzeczką ma wejść w bliższy kontakt, jak mnoga ilość procesów chemicznych i fizyko-chemicznych w środowisku tem równocześnie przebiega, z których każdy zosobna proces może mieć najróżnorodniejszy przebieg, zależnie od jakości i ilości działających mas, od własnosci brzeczki i chmielu, od sposobu i czasu gotowania, wysokości temperatury, dostępu powietrza i t. p. Zważywszy to wszystko, zrozumiemy, jak trudno wyciągnąć z takiego labiryntu procesów jakie wnioski o trwałej dla praktyki wartości. Ale nie koniec jeszcze na samej warce. Fermentacja i dojrzewanie piwa wprowadzają dalsze nowe czynniki, które cały chemizm roboty piwowarskiej w dalszym ciągu w sposób bardzo zawiły komplikują. Dopiero wypadkowa tych wszystkich materji, czynników i procesów znajduje ostatecznie swój wyraz w rodzaju i własnościach gotowego piwa.

Mając to wszystko na względzie, rozważmy bliżej jeden szczegół, mianowicie, jakie jest znaczenie garbnika chmielowego w piwowarstwie. Rozpatrzmy najpierw stronę chemiczną tego ciała i jego stanowisko w szyszce chmielowej.

Według Etti'ego garbnik chmielowy ma mieć wzór sumaryczny $C_{25}H_{24}O_{13}$, zaś powstający z niego przez kondenzację phlobafen (flobafen) wzór $C_{50}H_{46}O_{25}$.

Sam czysty garbnik, wydobyty z chmielu, przedstawia się jako szarawy (koloru sarny) proszek, łatwo rozpuszczalny w wodzie gorącej, słabiej w wodzie zimnej i rozcieńczonym alkoholu, nierozpuszczalny w alkoholu abs. i eterze.

Przez ogrzewanie garbnika chmielowego do 120° C. utraca on drobinę wody i przechodzi gładko w ciało barwy czerwonej, nazwane flobafenem.

Także rozczyn wodny garbnika ogrzewany zabarwia się coraz silniej na czerwono skutkiem stopniowego przechodzenia garbnika w flobafen.

To przejście garbnika w flobafen może już częściowo zachodzić przy dojrzewaniu chmielu, a zachodzi również stale przy przechowywaniu tego artykułu. Starszy, bardziej czerwony chmiel, zawiera więcej flobafenu, niż zielony, świeży.

Flobafen rozpuszcza się trudno w wodzie, jego rozczyn daje z solami żelaza brudno zielone zabarwienie, podczas gdy właściwy garbnik chmielu daje z tym odczynnikiem piękne zielone zabarwienie.

Najistotniejszą i dla piwowarstwa najważniejszą własnością, wyróżniającą flobafen od właściwego garbnika chmielowego, jest to, że flobafen łączy się z pewnemi ciałami białkowemi na związki trwałe, nierozpuszczalne w wodzie zarówno na gorąco jak i na zimno, podczas gdy garbnik właściwy, jakkolwiek wiąże również pewne ciała białkowe, jednak

powstałe związki są tylko na gorąco w wodzie rozpuszczalne, zaś w miarę oziębiania się takiego roztworu, stopniowo z niego wypadają. To zachowanie się garbnika chmielowego i flobafenu samo przez się już dostatecznie określa ich rolę przy gotowaniu brzeczki z chmielem, a tem samem ich znaczenie dla piwowarstwa.

Dziwić się tylko należy, jak jeszcze do bardzo niedawnych czasów zarówno praktycy jak i teoretycy roztkliwiali się nad ważnością i zbawienną rolą garbnika w piwowarstwie, usiłując nawet na ilości garbnika oprzeć kryterjum do oceniania stopnia szlachetności chmielu, zamiast odrazu poznać się na jego podejrzanej dla praktyki wartości, uważać go za burzyciela pokoju i starać się za wszelką cenę trzymać odeń zdaleka.

Z opisanych już dotąd własności garbnika i flobafenu okazuje się całkiem jasno, że flobafen jest składnikiem pożyteczniejszym, a przynajmniej niewinniejszym, niż garbnik właściwy. To też niektórzy badacze już dawno wypowiadali zdanie, że pożądaną byłaby metoda, którąby pozwalała, bez szkody dla innych korzystnych składników chmielu, przeprowadzić garbnik w flobafen.

Co do miejsc, w których ulokowany jest garbnik w szyszce chmielowej, to wszystkie badania wykazują zgodnie, że najwięcej tego ciała zawierają listki szyszki chmielowej. Inne części szyszki, zwłaszcza ziarnka lupulinowe mają według badań Gresshoff'a, Ives'a i Wimmer'a — co potwierdza również i Remy — zawierać tylko ślady garbnika.

Jeżeli w literaturze znajdujemy daty, wykazujące, że z całej ilości garbnika szyszki przypada na listki 74%, na wrzecionka 4%, a na lupulinę aż 22%, to musiało się to odnosić albo do chmielu niezupełnie dojrzałego, lub za mało szlachetnego, gdyż niedojrzałe lub bardziej dzikie chmiele wykazują z reguły więcej garbnika i surowej goryczki.

Jeżeli oprzemy się na fakcie, że im pełniejszy stopień dojrzałości osiągnął chmiel, tem mniej wykazuje garbnika wogóle, a zwłaszcza w lupulinie ilość jego spada do śladów, to tem prawdopodobniejsze staje się przypuszczenie tej grupy badaczy, którzy utrzymują, że dopiero z garbnika w dalszym ciągu dojrzewania tworzą się najcenniejsze związki, za jakie dziś uchodzą bezsprzecznie humulon (α — kwas goryczkowy) i lupulon (β — kwas goryczkowy), a zatem ciała, które przy gotowaniu brzeczki z chmielem przechodzą w przeważnej części w tak zwane α i β żywice.

Stwierdzony fakt, że przy gotowaniu brzeczki z chmielem, garbniki chmielowe strącają z niej pewne ciała białkowe, które bez pośrednictwa garbnika byłyby się same nie strąciły, należy mojem zdaniem uważać raczej za wadę niż zaletę. Temi związkami, które przy gotowaniu brzeczki same się z niej nie strącają, a dopiero w formie związku z garbnikami chmielu stają się ciałami na zimno trudno, a na gorąco łatwiej rozpuszczalnemi, mają być pewne albumozy, a nawet peptony. Tak jedne jak i drugie są w pewnych ilościach dla brzeczki potrzebne i stanowią w każdym razie związki w piwie trwalej rozpuszczalne, niż ich bardzo chimeryczne połączenia z garbnikiem, które są bardzo czułe na niskie tem-

---

65) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Piwowarnie rosyjskie w latach od 1880 do 1899 wytwarzają przeważnie mocniejsze gatunki piwa (wzorem piw monachijskich i kulmbachskich, „eksportowych", „ale" i porteru), o zawartości alkoholu w granicach od 4 do 7% wagowych. W roku 1900, z początkiem wieku dwudziestego, następuje zwrot w kierunku piw słabszych, typu pilzeńskiego, które coraz więcej smakują konsumentom miejscowym. Browary rosyjskie siłą rzeczy ulepszają i uszlachetniają ten nowy dla nich rodzaj produkcji, aby, w myśl samowystarczalności gospodarczej, powstrzymać ludność miejscową od sprowadzania piw zagranicznych.

Produkcja ogólna piwa rosyjskiego wynosiła:

w roku	1888	około	4 mil hl.
„	1892	„	5 „
„	1900	„	6 „
w roku	1905	około	7 mil. hl.
„	1907	„	9 „
„	1910	„	10 „
„	1911	„	11 „

W tym okresie czasu przywożono do Rosji piwa zagranicznego:

w roku	1900 —	9 tys. hl.
„	1905 —	20 „
„	1907 —	4 „
„	1908 —	3 „

Wywóz piwa rosyjskiego przedstawiał się w tych latach następująco:

w roku	1900 —	5 tys. hl.
„	1905 —	12 „
„	1907 —	5 „
„	1908 —	4 „

a więc z biegiem czasu przewyższył cyfry przywozu.

Piwo rosyjskie zdobywa sobie przedewszystkiem rynki wschodnie. W rzędzie państw azjatyckich znają

peratury i skutkiem tego grożą ciągle możliwością wywołania w piwie nieznośnego zmącenia glutinowego. Tem też tłumaczy się fakt, że brzeczka chmielona czulsza jest na zimno i bardziej się mąci niż brzeczka niechmielona. Przeprowadzenie więc albumoz, ewentualnie może i peptonów, a zatem ciał dobrze w piwie rozpuszczalnych, na ich połączenia z garbnikiem, które poznane są jako związki nader chimeryczne i skłonne do ciągłego wydzielania się. przywodzi na myśl przysłowie: „zamienił stryjek siekierkę na kijek".

Wielu badaczy, jak Hyde, Briand, Meacham twierdzą, że przy gotowaniu brzeczki z chmielem nie o wiele więcej wydziela się z niej ciał białkowych, jak przy gotowaniu jej bez chmielu. Jeżeli tak jest, to tłumaczy się to tem, że na miejsce wytrąconych z brzeczki przez garbniki chmielowe produktów białkowych, dostają się do niej nowe rozpuszczalne związki azotowe z chmielem. Badania wykazały bowiem, że chmiel zawiera przeciętnie od 0.75 — 1.6% azotu w formie związków organicznych, rozuszczalnych w wodzie, co odpowiada ilości 4.6—10% białka.

Rozpuszczone w brzeczce ciała białkowe pochodzące z chmielu, mają być tego rodzaju związkami, które nie zmieniają się ani skutkiem gotowania, ani przez garbnik chmielowy, a zatem jako takie stanowią dobrą pożywkę dla drożdży.

Co do ilości garbnika, jaką zawiera gotowe już piwo, to jest ona bardzo nieznaczna, a prawie żadna, gdyż daty analityczne, podawane w literaturze, wyrażają się liczbami tak drobnemi, że leżą w obrębie dopuszczalnych granic błędów analitycznych.

Z tem zastrzeżeniem daty te rozpatrując, widzimy, że piwa monachijskie i berlińskie wykazują garbnika 0,012%, piwa pilzeńskie wykazują garbnika 0.018%, piwa angielskie Ale wykazują garbnika 0.024%.

Należy tu jeszcze zaznaczyć, że gotowe piwo nie zawiera zupełnie wolnego garbnika, lecz ma on w niem istnieć tylko w formie połączenia z białkiem i jako takie daje jeszcze osad z taniną.

Co do wpływu garbników chmielu na barwę piwa, to i pod tym względem są dotąd zdania bardzo podzielone. Podczas gdy jedni, a między nimi i Hayduck, utrzymują, że barwa piwa staje się jaśniejszą w miarę dodawania większych ilości garbnika, co tłumaczy tem, że wówczas wydziela się więcej produktów białkowych, które, pozostawione w roztworze, silniejby się przy gotowaniu zabarwiały—to drudzy — a zwłaszcza w naszych czasach Windisch — uważają garbnik chmielu za istotnego sprawcę przyciemniania się barwy brzeczki, zwłaszcza przy wodach silnie karbonatowych.

Również co do wpływu garbnika chmielowego na smak piwa zapatrywania dawniejsze różnią się od poglądów nowszych. O ile z prac Hayducka zdawało się wynikać, że ilość garbnika nie wpływa na smak piwa, to Windisch w nowszych czasach przypisuje garbnikowi winę powodowania wybitnie gorzko-cierpkiego smaku i skutkiem tego uważa za niewskazane, aby brzeczkę za długo gotować z chmielem i wyciągać z niego całą ilość garbnika. Autor ten uważa, że byłoby najlepiej, aby chmiel na dwie godziny przed użyciem zarobić letnią wodą i wraz z tą

---

dobrze i cenią piwo rosyjskie na dworze szacha perskiego w Teheranie, jak i w całym jego kraju. W roku 1884 przywożono piwo do Persji, przeważnie z browarów astrachańskich i sprzedawano tam na butelki, w cenie jednego franka 0,6 ltr. Piwo rosyjskie w Persji miało zbyt bardzo dobry, gdyż konsumcja tego trunku nie była wykroczeniem wobec miejscowych przepisów Koranu, które wyznawcom Proroka w Persji tylko wina zabraniały.

Spożycie piwa na głowę ludności Rosji przedwojennej wynosiło:

w latach	1885 — 1894 — 3,5	ltr.
„	1895 — 1899 — 4	„
„	1900 —1904 — 4,5	„
„	1905 — 1909 — 5	„
„	1910 — 1911 — 7	„

Wojna europejska na długi okres czasu pozbawiła ludność rosyjską ulubionego napoju zbożowego — piwa. Surowo przestrzegany zakaz alkoholu w pierwszych dniach mobilizacji, a i w pierwszych latach wojny, do rzędu napojów alkoholowych zaliczył i piwo, chyba dlatego, że ten trunek chmielem zaprawiany nazywano „chmielnym napitkiem" („napojem upajającym"). W drodze łaski pozwolono browarom na wytwarzanie napoju słodowego, zwanego „bezalkoholowym", (gdzie zawartość alkoholu nie przekraczała granicy 1,2% wagowych), do napojów tych nie wolno było dodawać chmielu, gdyż inaczej stawałby się tym zabronionym „chmielowym", albo „chmielnym" napojem. Browary w swych laboratorjach podjęły ciężką pracę dostosowywania zamiast chmielu, przeróżnych goryczek ziołowych i korzennych, w niewielu jednak wypadkach osiągając skutek zamierzony. Słabe napoje słodowe, pozbawione właściwego dodatku aromatycznego, coraz mniej znajdywały nabywców. Browary zamieniały się powoli w wytwórnie kwasów, lemoniad, przetworów owocowych, suszarnie słodu przetwarzano na suszarnie sucharów chlebowych, jarzyn, owoców i t. p.

wodą dać do kotła warzelnego wtedy, gdy brzeczka już przez jedną godzinę była gotowana. Dalsze gotowanie brzeczki z chmielem miałoby trwać jeszcze tylko jedną godzinę.

Wreszcie opinje co do zdolności antyseptycznych garbnika chmielowego są również bardzo rozbieżne. Podczas gdy z dawnych doświadczeń F. W. Richardson'a miałoby wynikać, że, zależnie od dawki garbnika chmielowego, zdolność fermentacyjna drożdży obniża się o 16—23%, to badacze nowszej daty odmawiają temu związkowi jakichkolwiek zdolności antyseptycznych.

Co do jednej tylko sprawy, to jest wpływu garbnika na przełom brzeczki, to zarówno Braungart jakteż i starzy praktycy twierdzą, że garbnik chmielu wpływa bezwątpienia korzystnie na przełom. Praktyka wykazuje zgodnie, że z chmielem szlachetniejszym brzeczka daje z reguły gorszy przełom, niż z chmielem mniej szlachetnym.

Z zestawionych dotąd właściwości garbnika chmielowego widzimy, że bardzo dobra opinja, jakiej ongiś związek ten w świecie piwowarskim zażywał, zaczęła się z biegiem czasu coraz bardziej chwiać, a w nowszych czasach została zupełnie postawiona pod znakiem zapytania.

Rzecz naturalna, że stopień, w jakim wpływ tego składnika stroną dodatnią, czy ujemną się wyrazi, zależeć będzie od gatunku i ilości użytego do warki chmielu, a niemniej i od sposobu użycia tego surowca. Również i inne istotne składniki chmielu nie mogą pozostać bez wpływu, jakim się garbniki w gotowym produkcie wyrażą.

Jakkolwiek więc nie jest zadaniem tego referatu omówienie w szczegółach całego bardzo zawiłego procesu warzenia brzeczki z chmielem, to jednak, z powodu wzajemnego zazębiania się wpływów poszczególnych składników tego dla browarnictwa tak ważnego surowca, uważam za wskazane, aby całość roboty ująć przynajmniej w formie drobnego szkicu.

(D. c. n.).

Sprawozdanie z Walnego Dorocznego Zjazdu Związku Piwowarów w Polsce

w dniach 12, 13 i 14 września 1931 roku w Katowicach i Tychach.

(Ciąg dalszy)

Przyjęcie zgłoszeń nowych członków zwyczajnych i wspierających (w liczbie 12) pozostawiono do załatwienia Zarządowi.

Nowy Statut Związku rozdano podczas Zebrania wszystkim uczestnikom Zjazdu, poczem zabrał głos Wiceprezes kol. Tadeusz Lampe, streszczając dzieje legalizacji Związku Piwowarów w Polsce i podając do wiadomości zebranym poprawki dokonane urzędowo w pierwotnej redakcji Statutu. Kol. Kazimierz Kaempe przypomina następnie uczestnikom Zjazdu obecnego, że całkowity rękopis statutu odczytywano podczas Zjazdu w Warszawie w grudniu 1927 roku, niema więc potrzeby odczytywania go na Zebraniu obecnem po raz drugi.

W dalszym ciągu Zebrania Prezes kol. E. Cho-

Rewolucja powojenna i bolszewizm w pierwszej fazie swego rozwoju, dewastując przemysł fabryczny całego państwa rosyjskiego, dokonały dzieła spustoszenia i piwowarstwa miejscowego. Z biegiem czasu jednak przemysł piwowarski rosyjski dźwiga się z popiołów na nowo. Idzie to z początku nadzwyczaj opornie: z 1000 browarów, które w roku 1913 dawały ludności przeszło 12 miljonów hektolitrów piwa, powstaje w roku 1922 zaledwie setka przedsiębiorstw z produkcją mniej niż miljonową.

Według cyfr statystyki urzędowej, notowanych w prasie zagranicznej, w roku gospodarczym 1925 — 1926 produkcja piwa w Bolszewji dochodzi do cyfry 2 miljonów 500 tysięcy hektolitrów, a w roku kalendarzowym 1928 przekracza liczbę czterech miljonów hektolitrów.

W roku 1926 pisze „Tageszeitung für Brauerei", a za nim nasz „Przemysł Piwowarski", że piwowarstwo bolszewickie zaopatrywane jest w surowce przez specjalne komitety zakupu, które jednakże niezawsze dostarczają produkty, nadające się pod względem jakościowym do wytwarzania dobrego piwa. W związku z tem główna rada gospodarcza tworzy specjalny urząd, którego celem ma być zaopatrywanie wszystkich browarów rosyjskich w jęczmień, chmiel i inne surowce, oraz czuwanie nad tem, by surowce te były dostarczane szybko i odpowiadały swemu przeznaczeniu.

Sprzedaż piwa w roku 1925 odbywała się przeważnie w butelkach, których Rosja posiadała w tym czasie około 90 miljonów. Na okres pięciu lat najbliższych zaprojektowano stałe powiększanie sprzedaży piwa butelkowego, a mianowicie: w roku 1926 ilość piwa butelkowego miała dojść do 30 miljonów, w roku 1927 — do 460 miljonów, w roku 1928 — do 548 miljonów, w roku 1929 — do 648 miljonów, a w roku 1930 — do 720 miljonów butelek.

(C. d. n.).

cieszyński przemawiał w sprawie stałego zalegania w opłacaniu składek członkowskich, motywowanego ciężkiem obecnie położeniem materjalnem. W poprzednim roku sprawozdawczym cyfra zaległości dochodziła do 2 tysięcy złotych, obecnie przekroczyła już trzy tysiące. Takiego stanu rzeczy Związek tolerować nie może i stosować musi energicznie wszelkie przysługujące mu środki prawne. Po dłuższej dyskusji, w której głos zabierali prócz prezesa kol. kol.: W. Czajkowski, K. Kaempe, L. Borowicz i inni, uchwalono nie stosujących się do upomnień Zarządu w sprawie regulowania należności skreślać protokularnie z listy członków Związku. Na obecnem Walnem Dorocznem Zebraniu skreślono z listy na wniosek Zarządu: kol. kol. Lucjana Kaczmarkowskiego i Konrada Labigę.

W sprawie piwowarskich drożdży prasowanych pierwszy zabrał głos kol. L. Borowicz, opisując dzieje nieskończonych dotąd jeszcze długich zatargów z władzami, nie uznającemi różnicy pomiędzy drożdżami piekarskiemi i piwowarskiemi, pomimo świetnych referatów fachowych wybitnych profesorów wyższych uczelni, wyjaśniających drobiazgowo całokształt tej sprawy. W ożywionej na ten temat dyskusji głos zabierali kolejno: kol. inż. St. Michniewski T. Lampe, E. Chocieszyński i inni. Prezes E. Chocieszyński zreferował starania dotychczasowe Zarządu, aby raz na zawsze wyjaśnić tę palącą sprawę drożdżową, i zaznaczył, że jedynem możliwem wyjściem z sytuacji obecnej jest zmiana odnośnego paragrafu (drożdżowego) Ustawy Skarbowej, co nastąpić może tylko w drodze odpowiedniej uchwały Sejmu Ustawodawczego. Przeprowadzenie nowelizacji Ustawy może nastąpić tylko w porozumieniu z Centralnym Związkiem Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej, nawiązanie więc takiego porozumienia, wspólne zreferowanie i załatwienie sprawy drożdżowej w Sejmie Ustawodawczym Walne Doroczne Zebranie Ogólne zleciło do wykonania Zarządowi Związku Piwowarów w Polsce.

W sprawie Szkoły Piwowarskiej zabrał głos przedewszystkiem Prof. Dr. Inż. A. Krzemecki, mówiąc, że sama Wyższa Szkoła Przemysłowa w Krakowie nie posiada środków dostatecznych na utrzymywanie stałego wydziału Piwowarskiego, Związek mywanie stałego wydziału Piwowarskiego, gdyż uczniowie przeważnie są niezamożni, a Ministerstwo pozwala na otwieranie rocznych kursów zawodowych jedynie tylko wtedy, jeżeli zgłoszenia uczniów, wykazujących możność wnoszenia opłat szkonych, przekroczą liczbę minimalną trzydziestu. W rezultacie dyskusji, w której głos prócz Prof. Krzemeckiego zabierali: prezes E. Chocieszyński, inż. St. Michniewski, i kol. M. Szadkowski, uchwalono, aby nowi kandydaci do szkoły Piwowarskiej w Krakowie zgłaszali się zawczasu, już w roku poprzedzającym ewentualne otwarcie Szkoły do Dyrektora Prof. Dr. Inż. Andrzeja Krzemeckiego w Krakowie — Al. Mickiewicza 5.

Urządzenie w roku 1933-im Drugiego Kursu Piwowarskiego uzależniono od ilości zgłoszeń uczestników Kursu. W związku z tem Zebranie Zjazdowe uchwaliło aby ogłosić w „Przemyśle Piwowarskim" o kursie projektowanym, ostrzegając, że ewentualne otwarcie kursu nastąpić może jedynie tylko wtedy, jeżeli odpowiednia ilość uczestników zgłosi się do Sekretarjatu Związku (listownie) do dnia 1 grudnia roku bieżącego.

Podnosząc następnie sprawę znaczenia dla piwowarów jedynego naszego organu fachowego „Przemysłu Piwowarskiego" ogłosił Prezes Zarządu, że na mocy porozumienia z Redakcją pisma każdy z członków Związku Piwowarów w Polsce może otrzymać ten tygodnik po cenie zniżonej 10 złotych rocznie, przesyłanej przed 1 grudniem do P. K. O. w Poznaniu Nr.206-948.

W sprawie wydawnictwa kalendarza piwowarskiego zwrócił się do Zarządu obecny na Zebraniu projektodawca tego wydawnictwa Dyr. R. Petschinka ze Lwowa, zrzekając się swego projektu na rzecz Związku. W odpowiedzi zabrał głos Wiceprezes Zarządu Dr. T. Lampe, zaznaczając, że Zarząd Związku chętnie podejmie się sprawy wydawnictwa tak pożytecznego dla ogółu piwowarów rocznika piwowarskiego, lecz przedewszystkiem musi zebrać fundusze specjalne, aby podołać wysokim kosztom referatów fachowych, działu informacyjnego, druku i t. p.

(C. d. n.).

Raporty Ligi Przeciwników Prohibicji o ruchu antialkoholowym.

(Ciąg dalszy).

Stany Zjednoczone. Bieg wypadów w sprawie prohibicji uległ w roku 1930 przyśpieszeniu. Organizacje niezainteresowanych bezpośrednio obywateli, przeciwników prohibicji ogromnie wzrosły liczebnie i rozwinęły się pod względem wpływów. Pod wodzą p .H. Sabin powstała potężna organizacja kobieca, w skład której wchodzą bardzo wybitne jednostki, i wyłoniła trzydzieści czynnych komitetów w różnych stanach. Młoda generacja wzrosła w czasach powojennych, bierze w tej działalności czynny udział pod mianem „The Crusaders". Mężowie wolnych zawodów — adwokaci, lekarze ,pisarze i liczni duchowni— wystąpili na widownię, by publicznie piętnować kroczące w ślad za prohibicją, demoralizację społeczną i oficjalne przekupstwo. Wielkie czasopisma i dzienniki urządziły głosowania swoich czytelników, a przygniatająca większość wypowiedziała się przeciw 18 punktowi konstytucji: Stowarzyszenie Palestry Amerykańskiej liczące w swoich szeregach wszystkich adwokatów i sędziów, przeprowadziło referendum między swoimi członkami, którzy głosowali (jak 3 do 1) za cofnięciem prohibicji. „Amerykańska Federacja Pracy" skupiająca wszystkie syndykaty zawodowe żądała zmian w tym kierunku, by zezwolić na sprzedaż i produkcję piwa. W czasie wyborów na stanowiska rządowe i członków kongresu, które odbyły się w listopadzie, przeciwnicy prohibicji zwyciężyli na całej linji i wznosili to palące zagadnienie.

Przez cały rok sprawa prohibicji była tematem rozpraw we wszystkich popularnych czasopismach i poważnych dziennikach. Tylko w miesięcznikach i tygodnikach pomieszczono 150 różnych artykułów traktujących o prohibicji. Krótko mówiąc zagadnienie to nabrało wszechświatowego znaczenia i gorąco jest dyskutowane. Niewątpliwie daje się dziś już wyczuwać upadek idei prohibicji.

Tymczasem zupełnie nieoczekiwanie zaostrzono przestrzeganie prohibicji i Ministerstwo Sprawiedliwości zreorganizowało dotychczasowe Biuro Prohibicji. Agenci Ministerstwa wykazali tu wielką energję w aresztowaniu i prześladowaniu przestępców, w wyniku czego sądy są poprostu zasypane sprawami prohibicyjnemi, z uszczerbkiem dla procesów cywilnych, a więzienia są przeludnione. Próbowano zaradzić temu stanowi rzeczy w ten sposób, że wydano wyroki zgóry i pewna ilość oskarżonych, przyznających się do winy, bez procedury dowodowej, załatwiała swoje nieporozumienia z prawem, kosztem niewielkich grzywien. Wreszcie doprowadzony do rozpaczy Komisarz

Prohibicji zarządził, by agenci nie prześladowali nadal produkcji napojów alkoholowych na domowy użytek.

Zważywszy, że celem prohibicji było wprowadzenie całkowitej i przymusowj abstynencji, fakt ten nabiera ogromnego znaczenia. Mówiąc prawdę, dziś taka ilość obywateli zajmuje się produkcją napojów alkoholowych na własny użytek, że wkroczenie do ich domostw, mogłoby sprowokować stan powszechnej rewolty. Powstał cały poważny przemysł ,który ma za zadanie dostawę surowców i aparatów dla tych producentów napojów alkoholowych. Niepomiernie wzrosła produkcja cukru kukurydzowego, ale najbardziej uderzający jest wzrost produkcji winogrona. Nigdy Stany Zjednoczone nie spożywały tak dużo win. Przed prohibicją konsumowaliśmy rocznie 50 miljonów gallonów. Dzisiaj, jak przypuszczają, spożycie wynosi około 150 miljonów gallonów rocznie. W każdym razie produkcja winogrona rozwinęła się w takim stopniu, że przewyższa nieco zapotrzebowanie, co spowodowało spadek ceny. By temu zapobiec hodowcy winogrona w Kalifornji stworzyli kooperatywę sprzedaży i rozdziału, finansowaną przez „Farm Relief Board". Mamy zatem jedne stany, które robią wszelkie wysiłki by wytępić napoje alkoholowe, podczas gdy inne stany bezpośrednio dążą do ich rozpowszechnienia. Ostatnią nowością jest wprowadzenie na rynek ekstraktów winogronowych, sporządzonych przez odwodnienie moszczu, do których już konsument sobie sam doleje wody. Oszczędza się przytem nietylko dużych kosztów, ale i kłopotów, gdyż dostawca osobiście dogląda dalszej przeróbki w domu nabywcy i sam wino butelkuje, gdy fermentacja już zrobiła swoje. Wynik tolerancji władz dosłownie wprowadził napoje alkoholowe do ogniska domowego. Niewątpliwie napoje te są spożywane jeszcze przed osiągnięciem całkowitej dojrzałości. Nie rozważa się tu niestety skutków społecznych ,jakie stan taki wywołać może dopiero za lat kilka. Policyjne statystyki wykazują, że aresztowa-

nia z powodu pijaństwa publicznego osiągają rekordowe cyfry przedwojenne, ale przecież nie obejmują wypadków pijaństwa prywatnego, na „łonie rodziny".

Od siedemnastu miesięcy Komisja Ankietowa, wyznaczona przez p. Prezydenta Hoovera, studjuje wyniki prohibicji. Raport jaki opublikowała w styczniu całkowicie potwierdza przekonanie, że prohibicja jest klęską i przedstawia pewne i niewątpliwe dowody, że powszechna prohibicja jest niemożliwa do przeprowadzenia. A jednak Komisja przeczy swoim własnym wywodom, twierdząc dalej, że punkt 18 konstytucji nie powinien być zniesiony przed ponowną próbą wprowadzenia go w życie.

Prasa jest zdania, że raport ten jest małej wartości, gdyż zawiera konkluzje nieśmiałe i nielogiczne a słyszy się powszechnie, że Komisja nie miała dziś odwagi wypowiedzenia własnej opinji, a była pod wpływem bądź też onieśmielona przez presję polityczną.

Przypuszcza się ogólnie, że zagadnienie prohibicji będzie się rozstrzygało w walce wyborczej przy nominacji prezydenta w roku 1932 i przed tem nie można się spodziewać żadnej poprawy. Na nieszczęście według naszych praw, skreślenie lub rewizja jakiegoś artykułu konstytucji jest procesem bardzo długim i trudnym ,gdyż wymaga zgody 36 stanów a prócz tego 2/3 Kongresu. Ale dekret o wprowadzeniu może być zmieniony zwykłą większością głosów kongresu w kierunku przystosowania prawodawstwa do produkcji, przywozu, przewozu i handlu napojami, które nie są rzeczywiście upajające. To dopuściłoby do spożycia lekkie piwa, a może i lekkie wina. (C. d. n.).

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Spożycie piwa we wrześniu Na podstawie danych statystycznych, otrzymanych z 58 browarów, reprezentujących 45% ogólnej produkcji, spożycie piwa we wrześniu wynosiło 139,000 hl., to jest o 85,183 hl. mniej, aniżeli we wrześniu roku ubiegłego (spadek 38,0%). W okresie od dnia 1.I.31 do 1.X.31 r. — sprzedano łącznie 1,564,000 hl., to jest o 373,034 hl. mniej. (Spadek ogólny 19,7%). Przypuszczalna produkcja w roku 1931 wyniesie 2,016,000 hl.

Sprzedano piwa:

Miesiące	1930	1931	Różnica	%
Styczeń	162.769	119.000	— 43.769	18.0
Luty	144 292	114.000	— 30.292	23.2
Marzec	145.741	132.000	— 13.741	22,7
Kwiecień	196.466	143.000	— 53.466	27,5
Maj	236.321	260.000	+ 23.679	2,5
Czerwiec	297.554	231.000	— 66.554	13 0
Lipiec	280.887	236.000	— 44.887	15,9
Sierpień	248.821	190 000	— 58.821	23,6
Wrzesień	224.183	139.000	— 85.183	38.9
Razem	1.937.034	1.564.000	— 373.034	19.7

Wpływy akcyzowe (bez Górnego Śląska).

Miesiące	1930	1931	Różnica
Styczeń	973.000	745.000	— 228.000
Luty	883 000	731.000	—152.000
Marzec	781.000	612.000	—169.000
Kwiecień	789.000	622 000	—167 000
Maj	1.069.000	1.496.000	+427.000
Czerwiec	1 289.000	1.339 000	+ 50.000
Lipiec	1 627.000	1.427.000	200.000
Sierpień	1.535.000	1.234.000	—301.000
Wrzesień	1.358.000	1.102.000	— 256.000
Razem	10.304.000	9.308.000	—996.000

Zebrania Zarządów. W dniu 27 b. m. odbędzie się w Warszawie zebranie zarządu Związku Właścicieli Browarów w Polsce, a w dniu następnym posiedzenie Zarządu C. Z. P. P. i S. Głównym tematem obrad, będzie ustalenie wytycznych dotyczących będącego w opracowaniu Rozporządzenia Wykonawczego do nowej ustawy o opodatkowaniu piwa. Prócz tego, na skutek interwencji Ministerstwa Rolnictwa, rozpatrywaną będzie sprawa przywozu z zagranicy chmielu i słodu.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	15/X — 20/X	24.— — 26.50 zł.
Poznań.	16/X — 20/X	24.50 — 26.— zł.
Lublin.	15/X — 19/X	23.— — 23.50 zł.
Łódź	20/X	23.— — 25.— zł.
Wilno.	15/X	23.— — 24.— zł.
Chicago.	14/X — 19/X	Malting 40 — 58 cts za bushel

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.